

Landjuweel "de Hoeven"  
Middenweg 4  
7722XK Dalfsen  
Tel: 0529-427688  
[www.landjuweeldehoeven.nl](http://www.landjuweeldehoeven.nl)  
email: [info@landjuweeldehoeven.nl](mailto:info@landjuweeldehoeven.nl)  
Nieuwsbrief week 50 -2021



## **Vlak voor kerst**

Kerst staat voor de deur! Deze week hingen we de lampjes weer op. En onze mooie verlichte koe kijkt weer op het Westeinde. Tóch nog een koe in de wei 😊. Begin januari starten we met het maken van onze no-dig tuin. En vormen we de kassen om. De voorbereidingen zijn in volle gang. We passen het teeltplan wat aan en denken na over de nieuwe structuur van de bedden. Allemaal mooi om te doen. We zijn ook erg benieuwd naar het resultaat! Maar we houden jullie op de hoogte. Onze nieuwe afhaalplekken in Zwolle-Zuid zijn bekend en staan vanaf vandaag ook op de site. Vanaf 10 januari kunnen daar de tassen afgehaald worden. Fijne week gewenst!

**Alvast een mededeling voor de kerst! 27/28 december en 3/4 januari zijn er GÉÉN groentetassen i.v.m. de vakantieperiode.**

Geniet van de groenten deze week!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**

**Groenten:** Groenlof, winterpostelein/eikenbladsla, pastinaak, regenboogpeen, venkel

**Fruit:** Appel, kiwi, sinaasappel

## **Pikante winterposteleinsoep**

### **Ingrediënten:**

200 g winterpostelein, 1 preit, 100 g gehakt, 1 ui, 1/2 liter bouillon, 1 eetl. grove mosterd, 1 eetl. zonnebloemolie.

### **Bereiding:**

Winterpostelein, ui en prei ontdoen van ongerechtigheden, de postelein en prei wassen. Ui en prei fijnsnijden. Van het gehakt balletjes draaien.

Verhit de olie in een koekenpan. Voeg mosterd toe en bak hierin de ui en prei 5 minuten. Verhit de bouillon in een andere pan en laat de postelein hierin slinken. Zeef de postelein eruit, pureer de groente en voeg dit weer toe aan de bouillon, samen met de uit en prei. Doe de gehaktballetjes in de bouillon en laat ze garen.

## **Venkel uit de oven**

700 g knolvenkel, olijfolie, 1 tl karwijzaad, peper en zout

### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de venkel en snijd de dikke stelen aan de bovenkant een beetje bij. Snijd ook het groene loof er af en leg dit apart voor de garnering op het eind. Snijd de onderkant een stukje af en zet de venkel rechtop. Snijd dan de venkel in parten, van bovenaf, 1 keer doormidden en dan nog elke helft in twee- drie of vieren, afhankelijk van de dikte van je venkel. Leg de parten venkel in een ruime ovenschaal of op een bakplaat en besprenkel met olijfolie en peper en zout. Strooi er wat kruiden over en bak de venkel in de oven tot het zacht is, dat duurt ongeveer 40 min. Schep halverwege een keer om en temper de temperatuur na 20 min tot 150°C. Als je het te langzaam vindt gaan, of het kleurt juist te hard, bedek je de venkel met een stukje aluminiumfolie of bakpapier. Serveer met een beetje fijngesneden groen loof.